44e Année. — Tome LXXXVII N° 2246 Paris, 15 Juillet 1937

REVUE DE VITICULTURE

LE CONGRÈS INTERNATIONAL DE VITICULTURE

Le Congrès International de Viticulture, réservé aux questions concernant les vins à Appellation d'origine, s'est tenu à Paris à la Salle des Conférences du Centre rural de l'Exposition, pendant les journées du 30 juin, 1er, 2 et 3 juillet 1937. Nous en donnons le compte rendu à nos lecteurs, nous réservant, en ce qui concerne les textes des rapports de reproduire les plus importants, déjà publiés par l'*Office International du Vin*.

Le Congrès s'ouvrit sous la présidence de M. Mario Roustan, sénateur de l'Hérault, assisté de MM. le sénateur Capus, le député Barthe, Prosper Gervais, secrétaire général de la Commission internationale permanente de la Viticulture, Chappaz, inspecteur général de la Viticulture, rapporteur général.

M. Mario Roustan souhaita la bienvenue aux congressistes, après avoir rappelé le but à atteindre dans cette session.

M. Barthe exposa l'importance du Congrès consacré à la protection des Appellations d'origine : c'est la recherche de la qualité dont il fait l'historique à travers les âges qui suscite cette action commune sur le terrain international, action d'entente et de discipline.

M. Capus, comme président du Comité d'organisation du Congrès, exprima ses remerciements aux délégations étrangères présentes.

Tour à tour, MM. Moritz (délégué de l'Allemagne), Barsch (délégué de l'Autriche), Dalmasso (délégué de l'Italie), Teodoresco (Roumanie), Velhot (Hongrie), Loma (Espagne), Charilaos (Grèce), Nulasonovich (Yougoslavie), Faës (Suisse), Holvack (Tchécoslovaquie), Guerra (Portugal), Nedeltcheff (Bulgarie), Faber (Luxembourg), Augé-Laribé, représentant de l'Institut international d'Agriculture de Rome, remercièrent la France pour l'accueil fait aux délégués étrangers et exprimèrent l'espoir qu'une collaboration utile s'institua sur ce nouveau terrain entre les nations viticoles.

M. Brasart, directeur de l'Agriculture au ministère de l'Agriculture, excusa le ministre Georges Monnet, retenu par les travaux du Gouvernement, et assura le Congrès de toute sa sympathie ; il est certain qu'un travail fructueux va sortir des délibérations de ce Congrès qui favorisera l'expansion des vins à appellation d'origine.

Après élection du Bureau et désignation d'une Commission de coordination présidée par M. Capus et composée des délégués de chaque nation représentée, M. Chappaz fit un exposé de son rapport général.

L'inventaire de la production des vins à appellation d'origine, leur statut, leur législation

M. Chappaz indique qu'il n'est pas un problème d'économie dirigée qui puisse se traiter sans qu'y soit incorporée la partie technique scientifique qui le concerne.

Les vins à appellation d'origine qui seront l'objet d'une réglementation sont des vins consacrés par une certaine renommée ; à l'origine de cette renommée, il y a tous les facteurs qui entourent leur production, facteurs inhérents aux lieux mêmes qui les produisent et à ceux consacrés par l'usage. Le but primordial à poursuivre, et telle sera la résolution qu'il soumettra au vote du Congrès, est, pour chaque pays viticole, de faire l'inventaire de ses vins à appellations d'origine, de codifier les éléments de leur production. Ensuite il sera possible dans des conférences ultérieures de tenter l'élaboration d'une législation internationale.

M. Chappaz est heureux de constater que depuis que la question est à l'ordre du jour à l'Office international du Vin, un certain nombre de nations ont fourni les renseignements demandés, mais il regrette que certains pays comme l'Allemagne, le Portugal ne l'aient pas encore fait.

La séance de l'après-midi s'ouvre sous la présidence du Dr Moritz, délégué de l'Allemagne.

Le Dr Moritz, parlant au nom de la délégation allemande, déclare qu'il est en principe d'accord sur la résolution de M. Chappaz, mais dans un esprit de loyauté, l'Allemagne est d'avis qu'il faut tout d'abord s'entendre sur ce qu'on désigne par appellation d'origine. C'est ainsi, fait-il remarquer, qu'en Allemagne on pourrait à l'heure actuelle citer encore un millier d'appellations d'origine, bien qu'une simplification soit en voie de réalisation sur cette question. Cette intervention du Dr Moritz montre la nécessité qu'il y a à donner une définition de l'appellation d'origine.

M. Capus définit alors ce qu'est l'appellation d'origine. L'appellation d'origine n'est pas une propriété privée, mais une propriété *collective*. M. Capus indique aussi la distinction qu'il y a lieu de faire entre l'appellation de provenance qui est le lieu de provenance de tous les vins et l'appellation d'origine qui ne peut s'appliquer qu'à des produits de qualité.

Cette définition fait l'objet d'un vote et est adoptée. Néanmoins, la notion de qualité ayant été évoquée, une assez longue discussion se poursuit ensuite à laquelle prennent part le délégué de l'Allemagne, de l'Italie, de la Roumanie, M. le baron Le Roy et M. Capus pour la France, relative à ce qu'il faut entendre par qualité pour les vins et eaux-de-vie. M. le baron Le Roy précise qu'il s'agit des qualités dues à l'intervention des facteurs naturels. L'Allemagne intervient pour dire qu'il ne faut pas trop insister sur qualité, qu'il y a des nuances ; l'Italie produit les mêmes observations. M. Barthe peut faire observer qu'il y a en France pour une même appellation d'origine plusieurs qualités, il prend l'exemple du Médoc avec ses premiers, deuxième et troisième crus. ses crus bourgeois et artisans... En présence des incertitudes qui paraissent de-

meurer dans l'esprit de certains délégués, M. le baron Le Roy précise à nouveau qu'il serait nécessaire d'appliquer le mot d'appellation d'origine uniquement aux vins originaires d'un certain lieu, qui ont une qualité reconnue dans leur ensemble, qualité qui a créé la réputation ancienne du produit.

A la suite de tous les éclaircissements qui sont donnés, les congressistes sont tous d'accord sur la signification à attribuer au vin à appellation d'origine.

La protection des appellations d'origine

L'ordre du jour appelant cette question, tour à tour M. Da Costa Lima, délégué du Portugal, et M. Valentino pour l'Italie, donnent lecture des dernières dispositions légales prises dans leur pays pour la protection des vins de « qualité d'origine » et montrent ainsi que dans chacun de ces deux pays, cette législation est déjà très avancée.

La deuxième journée du Congrès s'ouvre sous la présidence de M. Barthe.

M. Capus retrace l'histoire de la législation française sur la protection des appellations d'origine depuis la loi du 6 mai 1919 jusqu'au décret-loi du 30 juillet 1935.

M. Samarakis, délégué de la Grèce, demande si les viticulteurs d'une région à appellation d'origine sont tous soumis à l'appellation d'origine contrôlée et si de ce fait tous les produits issus d'une région à appellation d'origine répondent aux qualités traditionnelles.

M. Capus indique que dans l'état actuel de la législation, il ne peut être question d'édicter cette mesure avec un caractère d'obligation. M. le baron Le Roy fait observer que la loi de 1927 soumettant le viticulteur usant de l'appellation d'origine « aux usages loyaux et constants » comporterait déjà la garantie souhaitée si elle était observée ; qu'en tous cas l'usage de « l'appellation d'origine contrôlée » comporte l'observation stricte des usages loyaux et constants, par cela même il prend une valeur précieuse pour le viticulteur et M. le baron Le Roy estime que d'ici un an il n'y aura plus que les appellations contrôlées sur le marché, les appellations simples auront disparu.

Les accords douaniers

MM. Valentino et Delmasso (Italie) développent leur rapport. Ce dernier peut être résumé dans les trois conclusions suivantes. L'Italie voudrait que soit établi :

1° Un Code international des appellations d'origine ;

2° Une Convention internationale entre les pays importateurs et exportateurs de produits vinicoles à appellations d'origine ;

3° La création d'une Chambre de compensation pour faciliter les échanges internationaux entre produits viticoles ou au besoin autres produits.

M. Barthe fait observer qu'il s'agit là d'accords commerciaux que les gouvernements sont appelés à prendre au mieux de leurs intérêts nationaux, et que le Congrès, qui ne peut se placer qu'au point de vue des intérêts viticoles, ne doit sur ce point qu'émettre des recommandations.

M. Charilaos (Grèce) voudrait que l'on ne fasse pas de discrimination doua-

nière dans l'appellation des vins et que tous bénéficient des mêmes avantages. M. le baron Le Roy ne partage pas l'opinion du délégué de la Grèce et, selon lui, le Congrès pourrait émettre cette recommandation si des tarifs préférentiels sont proposés : qu'ils visent les vins à appellation d'origine, que d'autre part on remplace la taxation *ad valorem* par la taxation par quantité.

De la discussion qui suit et à laquelle prend également part M. Casale (Italie), il semble résulter qu'il y a pour certains pays comme l'Autriche, l'Italie (vins typiques), à côté des vins à appellation, des vins auxquels les gouvernements de ces pays désirent apporter toute leur attention parce qu'ils constituent un élément d'exportation très important.

Il apparaît aussi qu'un système de compensation pur et simple ne peut convenir à des pays comme la Grèce et le Portugal qui, susceptibles d'importer peu, ont besoin cependant d'exporter une grande quantité de vin.

Le docteur Moritz propose au Congrès une résolution qui exprime les conclusions du rapport de MM. Valentino et Delmasso, tout en s'inspirant des réserves formulées par M. Barthe.

La séance de l'après-midi est présidée par M. Schuster, second délégué de l'Allemagne.

M. le docteur Heuckmann (Allemagne) présente son rapport et insiste sur le fait qu'il importe d'établir un inventaire international des cépages pour que chacun puisse se reconnaître dans les termes usités. Il voudrait aussi, en ce qui concerne les maladies de la vigne, que la lutte soit menée sur le plan international.

M. le professeur Marsais met en garde ses collègues allemands contre les illusions accréditées en France il y a 70 ans. La recherche d'un Vinifera résistant à l'insecte, même par la méthode des Klons, a complètement échoué chez nous. Il est tout à fait partisan d'une collaboration internationale pour étudier à nouveau cette question ou pour entreprendre tout autre travail technique en commun. Il assure les organisateurs des prochains Congrès de la collaboration des techniciens français.

Après une intervention de M. Brunet (France) qui demande que dans les différents pays les vins à appellation d'origine soient protégés dans les accords commerciaux, le Congrès passe à la discussion du thème suivant :

La propagande des vins à appellation d'origine

M. le professeur Dalmasso (Italie) prend la direction des travaux du Congrès.

M. de Mun (France) résume son rapport dans lequel il expose que loin d'apparaître comme un concurrent menaçant, le vin à appellation d'origine doit se présenter en ami dans le pays où il est exporté. Il convient pour cela qu'il soit un produit de bonne qualité dans toute l'acception du terme. Dans ces conditions, il est aimé et il est certain que les courants d'exportation entre les nations viticoles s'intensifieront, car celui qui aime le vin, l'aime aussi dans sa diversité.

Le thèse relatif à la **vinification des vins à appellation d'origine** est abordé

Une controverse assez longue s'établit sur le rapport de M. Dicenty (Hongrie).

Deux des résolutions relatives à l'aide qui doit être apportée aux vins à ap-

pellation d'origine sur le terrain national et international sont acceptées sans réserve (la première et la troisième).

Il n'en va pas de même en ce qui concerne la seconde résolution, d'après laquelle le Congrès devrait inviter les gouvernements intéressés à n'accorder la protection du pays d'origine qu'aux vins qui possèdent une composition chimique naturelle, qui ont été produits du moût provenant de raisins frais ou paserillés sur le cep, améliorés par l'addition d'un certain pourcentage d'alcool vinique.

M. le professeur Casale (Italie), auquel se joignent M. Odobestiano (Roumanie), M. Schuster (Allemagne), M. Guerra (Portugal), M. Moreau (France), ne sont pas d'accord pour adopter ce texte quelque peu restrictif. M. Chappaz s'associe à ces observations et conclut qu'il ne s'agit pas de modifier les usages de vinification qui ont fait la tradition et l'objet de la dénomination. Sur cette conclusion, l'accord se fait.

Les discussions étant épuisées, le Comité de coordination rédige les résolutions et vœux exprimés au cours du Congrès dans la matinée du 3 juillet, et les soumet au vote dans l'après-midi. Leur adoption se fait à l'unanimité.

Dans une brève allocution, M. Barthe félicite tous les délégués d'avoir accompli en commun un travail aussi important pour l'avenir de la viticulture mondiale. Il souligne que c'est la première fois que sur le plan technique viticole plusieurs nations s'associent en vue d'arriver à une collaboration.

Les délégués étrangers expriment leurs remerciements au Comité d'organisation du Congrès et leur satisfaction des résultats obtenus.

Un hommage spécial est rendu à M. Léon Douarche, directeur de l'Office international du Vin, qui a eu la tâche écrasante de préparer les travaux de la session, de traduite les allocutions des congressistes de langue allemande ou italienne et de rédiger les conclusions auxquelles le Congrès s'est rallié à l'unanimté. Ce nouveau succès doit récompenser les organisateurs de leur peine, qui fut grande.

P. Laurent,
Ingénieur agronome.

Voici les textes des Définitions et Résolutions qui seront soumises à l'approbation des Gouvernements représentés au Congrès international de la Viticulture de 1937.

Définition de l'appellation d'origine

Un vin ou une eau-de-vie ne peut porter une appellation d'origine que si celle-ci est consacrée par des usages ou une renommée constatée.

Cette renommée doit résulter des caractères qualitatifs déterminés par les facteurs suivants :

1° Des facteurs naturels dont le rôle est prépondérant ; le climat, la nature du sol, le ou les cépages, l'exposition. Ces facteurs permettent de définir une aire de production qui doit être délimitée ;

2° Des facteurs dus à l'intervention de l'homme, dont le rôle est plus ou

moins important ; méthodes de culture, de vinification et, pour les eaux-de-vie, procédés de distillation.

Aucun produit viticole ne peut donc jouir d'une appellation d'origine et des avantages qui y sont attachés s'il ne provient tout au moins d'une aire de production et de cépages nettement déterminés.

Résolutions du Congrès international de Viticulture de 1937 :

Considérant que les nations viticoles s'imposent depuis quelques années une réglementation sévère de leurs vins et eaux-de-vie à appellation d'origine en précisant leurs caractères techniques.

Considérant que cette discipline est nécessaire pour assurer le maintien des caractères et de la qualité des produits qui ont acquis le droit à ces appellations.

Considérant que cette discipline permet la protection efficace des viticulteurs qui bénéficient de ces appellations tout en donnant les garanties nécessaires aux consommateurs.

Considérant qu'elle est la base des ententes internationales pour la protection réciproque des appellations d'origine.

Considérant qu'une documentation internationale est indispensable pour qu'on puisse y étudier les différentes appellations d'origine.

Le Congrès de Viticulture de 1937 émet le vœu :

Que toutes les nations viticoles produisant des vins ou des eaux-de-vie à appellation d'origine établissent sous les auspices de l'Office International du Vin un inventaire précis de ces appellations :

1° Un historique de l'appellation ;

2° Une description de l'aire de production géographique scientifique (climat sol, sous-sol, topographie) ;

3° Une énumération des cépages caractéristiques de l'appellation avec leur synonymie, s'il est possible ;

4° Une indication des procédés de culture consacrés par les usages et notamment la taille ;

5° Une description des méthodes de vinification conforme aux usages et indiquant, s'il y a lieu, les produits dont l'addition est autorisée en vertu de ces usages ;

6° Des précisions sur les caractères analytiques et gustatifs des vins ou eaux-de-vie ayant droit à l'appellation ;

7° Un exposé précis du statut légal de l'appellation, lorsqu'il en existera en particulier résultant de la législation en vigueur.

Un tableau récapitulatif des appellations d'origine présentées dans l'inventaire accompagnera celui-ci en distinguant, s'il y a lieu, les appellations régionales, sous-régionales ou locales.

Les inventaires établis par les différentes nations devront être adressés à l'Office International du Vin avant sa session de juillet 1938. Ils seront complétés ensuite à mesure que se poursuivront les études entreprises dans chaque pays.

L'inventaire prévu dans le vœu précédent pourra servir à établir un code

international des vins ayant droit à l'appellation d'origine, ce code étant établi par une Commission attachée à l'Office International du Vin.

Le Congrès recommande à tous les gouvernements intéressés au développement de la qualité des vins et eaux-de-vie d'accorder, sans plus tarder, une aide efficace et pratique aux vins et eaux-de-vie qui en sont dignes.

Il leur recommande de favoriser toutes les modifications législatives, douanières ou commerciales poussant à l'amélioration de la qualité et à accorder particulièrement leur soutien aux vins et eaux-de-vie à appellation d'origine remplissant les conditions définies par le Congrès.

Il préconise pour arriver plus vite à ce résultat, l'établissement d'une convention internationale entre les pays exportateurs et importateurs de produits viticoles à appellation d'origine, en vue d'en unifier et internationaliser la protection.

Cette convention sera préparée dans une conférence de techniciens convoqués à l'Institut International d'Agriculture de Rome, en collaboration avec l'Office International du Vin.

ETUDES SUR LES PHENOMENES D'ESTERIFICATION DANS LES VINS (1)

Le dosage des esters des acides gras volatils, c'est-à-dire en première approximation de l'acétate d'éthyle, est réalisable d'une manière simple par distillation, selon la technique suivante :

— Distillation du dixième d'un certain volume de vin neutralisé et tamponné à pH 8,0.

— Saponification du distillat.

— Titrage après acidification et distillation, de l'acide acétique formé (2).

Le dosage rapide de l'acétate d'éthyle des vins présente un réel intérêt ; il permet de remplacer dans le cas des vins piqués, par une valeur objective, une évaluation organoleptique très imprécise (voir chapitre IV).

b) **Nouvelle méthode de dosage des esters neutres par extraction (3)**

Le procédé de dosage des esters neutres qui consiste à les extraire du vin neutralisé, à l'aide d'un solvant approprié, a été utilisé en premier lieu par Berthelot (*Chimie Agricole et Végétale*, 1899, t. IV, p. 383). Cet auteur agitait avec 250 cm³ d'éther sulfurique, 1/2 litre de vin dont les acides avaient été saturés par un très léger excès de potasse ; l'éther, qui, selon lui, contenait alors la presque totalité des esters neutres du vin, était décanté et filtré, puis introduit, avec un volume connu d'une solution titrée de baryte, dans un tube qui était ensuite

(1) Voir *Revue*, numéros 2230, 2231, 2232, 2235, 2239, 2240, 2241 et 2243, pages 209, 227, 248, 299, 394, 418, 440 et 472.

(2) N. Ch. Nielsen a pu en appliquant la méthode Duclaux après saponification, évaluer les esters des différents acides gras formés par les levures dans les milieux de culture : *Les éthers formés par les levures et leur dosage*, Thèse Pharmacie, Genève 1933.

(3) Nous nous excusons auprès de M. E. Peynaud et auprès de nos lecteurs d'un oubli. Le texte paru, pages 472 et suivantes du numéro 2243 de la Revue ne porte pas les corrections de l'auteur. Nous reproduisons ici le texte définitif qui doit être substitué au passage de l'intéressant mémoire, publié dans le numéro 2243. — (N.D.L.R.)

scellé et chauffé pendant une centaine d'heures à 100° pour saponifier les esters. Au bout de ce temps, Berthelot titrait de nouveau la baryte, et obtenait ainsi le poids d'alcali consommé par les esters neutres contenus dans les 500 cm^3 de vin.

Par ce procédé, Berthelot a trouvé dans les quelques vins essayés des teneurs en esters neutres très faibles, n'atteignant pas 2 milliéquivalents par litre pour des vins âgés de 5 ou 6 ans ; et encore fait-il remarquer que l'extrait éthéré du vin neutralisé renferme diverses substances distinctes des esters neutres et capables de saturer la baryte ; les teneurs réelles seraient donc encore plus faibles que celles qu'il a indiquées. On doit attribuer des doses aussi minimes à une extraction insuffisante ; une seule agitation avec un volume d'éther sulfurique moitié moindre que celui du vin, comme l'a proposé Berthelot, ne suffit pas en effet à épuiser celui-ci de ses esters ; dix lavages consécutifs, opérés dans les mêmes conditions, seraient encore insuffisants.

En 1910, dans un essai qualitatif d'identification des esters d'un vin italien, Scurti a employé l'extraction à l'aide de l'éther sulfurique, sur le vin non neutralisé. L. Espil (1) a repris en 1935, pour doser les esters neutres, le principe de leur séparation par l'éther ; il utilise, à cet effet, l'appareil extracteur de Hagen, qui permet la circulation continue du solvant dans le liquide, neutralisé à pH 7 ; l'alcalinité restante est titrée après saponification des esters extraits.

Cette méthode a été légèrement modifiée, pour la rendre applicable au cas des vins, par L. Espil et E. Peynaud, en remplaçant l'éther sulfurique par l'éther de pétrole (2). En effet, si l'éther ordinaire permet d'obtenir de bons résultats dans des solutions simples, à la condition toutefois qu'il ait été conservé sur CO^3Ca, ou mieux sur sodium, et fraîchement distillé, il convient moins bien à l'extraction des esters dans les vins. L'extrait obtenu avec le vin neutralisé est fortement coloré en jaune en milieu alcalin par le tanin entraîné ; or le tanin, surtout à l'ébullition, consomme de l'alcali (voir paragraphe : Dosage des esters totaux). Les chiffres obtenus après des extractions de durée croissante sont de plus en plus élevés, comme s'il n'y avait pas de limite à l'épuisement et dépassent largement les doses d'esters neutres qu'il est théoriquement possible aux vins de contenir (tableau XII).

Il y a donc, avec l'éther éthylique, entraînement de substances étrangères, et un phénomène de production d'acide vient s'ajouter à l'extraction des esters.

Au contraire, l'éther de pétrole léger, solvant que l'on peut obtenir remarquablement neutre, donne avec les vins un extrait tout à fait incolore et permet de tracer des courbes d'extraction tendant rapidement vers un palier, qui sont exactement de même forme que celles obtenues à partir de milieux simples, contenant les principaux esters neutres du vin.

Le tableau XII reproduit les chiffres trouvés, en cm^3 de NaOH N consommés par litre, en fonction de la durée d'extraction avec l'éther de pétrole, pour deux vins différents et pour deux solutions alcooliques (10°) de compositions suivantes en milliéquivalents ; ces liquides étaient amenés à pH 7,5 environ .

(1) L. Espil, Dosages des esters et des acides organiques dans les milieux de fermentation. *Bull. Soc. Chim.*, 1935, 2, 682.
(2) L. Espil et E. Peynaud, Dosage des esters neutres dans les milieux de fermentation, *Bull. Soc. Chim.*, 1936, 3, 2324.

	Solution I	Solution II
Acétate d'éthyle	3,5	5,0
Lactate d'éthyle	3,5	5,0
Succinate neutre d'éthyle	3,0	5,0
Tartrate neutre d'éthyle	3,0	4,8
Total des esters neutres......	13,0	19,8

Le tableau indique encore pour les deux vins, les résultats trouvés en employant l'éther sulfurique comme solvant. Ces résultats, acquis avec le même appareil extracteur et avec la même source calorique, à partir de 50 cm³ de liquide, possèdent des valeurs comparatives.

TABLEAU XII

Durée de l'extraction	Extraction par l'éther de pétrole		Sauternes 1933 Extraction par l'		St-Emilion 1926 Extraction par l'	
	Sol. I	Sol. II	Ether sulfurique	Ether de pétrole	Ether sulfurique	Ether de pétrole
1 h.	10,0	—	5,8	4,0	5,6	4,2
2 h.	11,4	16,5	6,6	4,2	7,0	5,5
3 h.	11,8	17,8	8,0	4,3	9,2	6,0
5 h.	12,4	18,9	10,5	4,3	12,4	6,4
10 h.	12,8	19,6	15,4	4,8	18,5	6,5
13 h.	12,9	19,8	18,2	4,8	23,2	6,6

On voit que dans les conditions où nous opérons, l'épuisement complet des esters neutres par l'éther de pétrole est réalisé en une dizaine d'heures, et que des extractions de trois heures donnent des chiffres plus faibles de 10 p. 100 environ. Néanmoins, cette relation n'est pas absolument générale, la nature des esters pouvant varier d'un vin à un autre. Par exemple, dans des comparaisons qui ont porté sur 11 vins, nous avons obtenu, après des extractions de trois heures : pour 6 vins, les 9/10 de la quantité d'esters extraite en dix heures ; et pour 5 autres vins, 65 à 80 p. 100 seulement de cette quantité.

Comme les chiffres du tableau XII l'indiquent, dans les conditions où nous opérons, il n'y a pas lieu de craindre une saponification sensible des esters lors de l'extraction (1). A ce pH et pour ces concentrations en esters, l'hydrolyse est

(1) Les critiques formulées à ce sujet par MM. Dangouman et Débordes (*Soc. Chim., Section de Bordeaux*, Séance du 30 janvier 1937), ne sont pas fondées. Le pH de l'extraction n'est d'ailleurs nullement fixé à 8,8, qui serait pour ces auteurs le terme du virage du tournesol, mais il a toujours été dans nos mesures largement inférieur à 8,0. Il n'y a d'ailleurs aucune raison qui interdirait d'opérer l'épuisement en milieu légèrement acide, à pH 6,0 par exemple, l'entraînement de substances acides étant nulle à ce pH (voir Dosage des esters acides).

D'un autre côté, le rendement extractif insuffisant obtenu par ces auteurs à l'aide d'un autre appareil extracteur, montre simplement qu'on ne saurait sans désavantage remplacer l'appareil de Hagen par un appareil quelconque. En somme ces auteurs ont condamné notre méthode sans l'appliquer exactement.

L'acide aldéhyde-sulfureux n'est pas extrait par l'éther de pétrole et ne fausse pas le dosage ; cette combinaison qui possède une fonction acide est bloquée en milieu neutre dans les conditions de l'extraction ; on n'entraîne jamais de SO^2 dans une opération bien conduite.

très lente ; elle est tout à fait négligeable si l'on considère que l'extraction des esters est très rapide : en une heure, 75 p. 100 des esters neutres sont entraînés.

(*A suivre.*) E. PEYNAUD.

ACTUALITÉS

Jean BRANAS : Chronique méridionale hebdomadaire.
E. MOREAU : Nouvelles du vignoble champenois.
Ch. VAVASSEUR : Nouvelles de Touraine.
J.-L. VIDAL : Etat du vignoble charentais.
Ministère de l'Agriculture : station œnologique de Bourgogne, à Beaune.

Chronique méridionale hebdomadaire

A propos d'un Congrès. — Du 30 juin au 3 juillet s'est déroulé à Paris, au Centre Rural de l'Exposition un Congrès International de Viticulture organisé par les soins de la Commission permanente de Viticulture et par l'Office International du Vin.

Les séances présidées successivement par MM. M. Roustan, J. Capus, E. Barthe, le Docteur Moritz (Allemagne), le Professeur G. Dalmasso (Italie), et finalement encore M. Barthe, ont été consacrées, sur le plan international et dans les domaines technique, économique et législatif, à la production, à la protection et aux échanges des vins « à appellation d'origine ».

On sait qu'il s'agit de vins plus ou moins nobles, mais toujours fins, produits dans des régions bien définies géographiquement, dans des sites topographiques particuliers, à l'aide de cépages et de pratiques culturales connues et déterminées. La permanence de leur haute qualité a créé la valeur de l'appellation à laquelle la tradition, établie par des usages anciens et constants, a accordé le caractère d'une garantie de qualité.

Et l'appellation d'origine (Ex. : Bourgogne, Médoc, Châteauneuf-du-Pape, etc...), le nom, voire l'étiquette, ont bien eu ce caractère d'une garantie non seulement d'origine, mais aussi de qualité, jusqu'au moment où les producteurs et les commerçants sont apparemment devenus moins sages que n'étaient leurs aïeux en galvaudant les grands noms de l'armorial vinicole. Au fait, ce penchant n'est point d'hier puisque Pline se plaignait déjà de la qualité du Falerne...

Il est donc venu un temps où l'appellation d'un vin n'a plus été une garantie d'origine et encore moins une garantie de qualité et pour lequel, en place de ces œuvres d'art que sont, suivant l'excellente expression de M. Chappaz, les vins nobles, on ne trouvait plus que pochades dont le moins qu'on en pense est qu'elles sont dépourvues de tout classicisme.

Les désillusions onéreuses des consommateurs mis fréquemment dans l'obligation de constater à propos de vins que l'habit ne fait pas le moine créaient une situation irritante qui justifiait une désaffection fondée sur le mépris pour une importante branche de la production agricole du pays : on ne saurait

nier en effet le rôle des vins de France dans la propagande en faveur de la nation. Et, bien qu'on aime assez peu être trompé, il est des cas où la surprise est mince : émanant d'un rustre un geste équivoque étonne peu alors qu'il prend sans vert s'il vient d'un grand seigneur... Il en est ainsi des vins et les plus grands avaient terni quelque peu leur blason et perdu leur « honneur » au point qu'il parut nécessaire, il y a déjà longtemps, de mettre de l'ordre dans cette anarchie.

Cette louable intention se traduisit dans la loi de 1905 sur la Répression des fraudes par des mesures jugées rapidement insuffisantes. Car, dès avant la guerre, il s'avéra utile de procéder à la délimitation de l'aire de production de certains grands vins et il en fut fait ainsi en Champagne et dans le Bordelais. Le choix déraisonnable des limites administratives comme bases des délimitations fut à l'origine d'incidents regrettables qui ont laissé dans certains vignobles des souvenirs douloureux.

Depuis, la loi de 1919 a confié aux Tribunaux le soin de procéder, après enquête technique et sur l'action d'une quelconque des parties en cause, à la délimitation de l'aire de production d'un vin noble : ainsi sont nées les appellations que dans la terminologie à la mode on nomme les appellations-qui-ne-sont-pas-contrôlées ou appellations simples.

Il est certain qu'à ce stade de la législation l'appellation d'origine était bien — sauf fraude bien entendu — une garantie d'origine, une indication sur le lieu de production. En laissant le législateur dans l'impossibilité réelle de s'opposer à beaucoup d'abus dont quelques-uns avaient pour origine des producteurs inconscients ou mal intentionnés, elle ne réservait pas à l'appellation le caractère traditionnel d'une garantie de qualité : mettons qu'elle était un titre de noblesse, mais pas un titre universitaire. Et ces abus nuisaient considérablement au producteur honnête, traditionnaliste et orgueilleux de ses produits et de leur qualité à un tel point que la nécessité s'est montrée, précisément chez les producteurs, de redonner à l'appellation d'origine l'aspect d'une garantie réelle et complète pour le consommateur et le producteur loyal.

Ainsi sont nées, d'abord par l'effet de la loi Capus de 1927, puis par celui du décret-loi de 1935, les appellations d'origine contrôlées applicables aux vins dont les conditions de production répondant aux normes traditionnelles sont assez bien déterminées pour éviter les abus, écarter de la consommation les mauvais produits pour le plus grand bien du consommateur, du producteur et de la morale usuelle. Notre intérêt à tous est bien que l'étiquette et l'acquit verts des vins à appellation d'origine contrôlée couvrent un produit irréprochable, en France comme à l'étranger.

Et ceci nous ramène dans le cadre du Congrès, car s'il apparaît que les efforts d'organisation professionnelle, résultats d'une discipline librement et intelligemment admise par les vignerons français, atteignent, quoique perfectibles encore, un stade déjà très avancé, on a pu constater que les dispositions prises dans les autres pays viticoles du monde étaient, à certaines exceptions près, encore bien primitives. On eût ainsi à formuler le vœu de voir le contrôle et la protection des vins fins, dorénavant bien assurés en France, étendus

dans tous les pays aux vins de tous les pays. Si les vignerons parviennent, sur le plan international, à une entente sur cette question, entente que laisse prévoir le congrès de Paris, indépendamment du fait qu'ils nous permettront de boire en toute sécurité les vins de tous les pays du monde avec leurs qualités caractéristiques, ils auront donné à un monde un peu fou, parce qu'il ne boit peut-être pas assez de bon vin, une belle leçon de sagesse et auront lieu d'en être fiers.

En dehors des utiles et même indispensables discussions consacrées par le Congrès à ces questions d'ordre général, la technique eut peu de place à l'ordre du jour ; seul le rapport de M. le Docteur Heuckmann lui réserva une certaine part au nom de la viticulture allemande. Il y avait pourtant, à propos des vins nobles, bien des questions intéressantes à soulever et sur lesquelles il faudra bien revenir.

Au fait il est bien regrettable que les réunions de cette importance obligent des économistes et des législateurs fort distingués à soulever — mais d'ailleurs assez rarement — des questions purement techniques et des techniciens bien intentionnés à aborder les sujets abstraits de l'économie politique. Il n'est certainement pas excellent de mettre tout cela dans le même panier et, à l'exemple des congrès de science pure, les congrès viticoles de ce temps devraient bien comporter des commissions ou des sections spéciales ; celles-ci tiendraient des séances moins fournies en discoureurs et en auditeurs que les réunions plénières et feraient sûrement du meilleur travail.

Aux dernières nouvelles il semble que le congrès de Lisbonne (octobre 1938) s'organise sur ces bases. Nous nous en réjouissons ici.

Jean Branas.

Nouvelles du vignoble champenois

Grâce aux belles journées de la fin du mois de mai, le temps, perdu par suite des intempéries, a pu être rattrapé facilement, et, dans son ensemble, le vignoble présente un assez bel aspect à la fin du mois de juin.

Au cours des premières journées du mois de juin, un écimage a été effectué, dans bien des vignes, en vue de régulariser la végétation.

Le relevage des fils de fer doubles utilisés maintenant pour le palissage dans la plupart des vignobles, est actuellement en cours. Cette opération sera suivie de près du premier rognage.

La longueur moyenne des pousses a atteint, le 1er juin, au Fort Chabrol, 75 centimètres. Identique à celle qui avait été observée en 1920, cette longueur est inférieure d'environ 5 centimètres à celle de 1934, mais supérieure à toutes les autres que nous avons pu enregistrer depuis 1920. C'est ainsi qu'elle dépasse d'environ : 4 centimètres celle de 1922, 9 centimètres celle de 1931, 14 centimètres celles de 1925 et 1929, 15 centimètres celle de 1936, 17 centimètres celle de 1924, 18 centimètres celle de 1927, 21 centimètres celle de 1933, 27 centimètres celle de 1935, 29 centimètres celle de 1923 et 1932, 33 centimètres celle de 1921, 36 centimètres celle de 1926, 38 centimètres celle de 1930 et 42 centimètres celle de 1928.

Dans les grands crus de la Marne, la montre est, en certains endroits, très belle, et en d'autres, moyenne ou même médiocre. A peu près normale dans la Montagne de Reims, elle est : dans la Côte Blanche, assez belle par places et très faible en d'autres, principalement sur les hauteurs à proximité des bois et dans les bas-fonds, dans la vallée de la Marne, tantôt moyenne, tantôt insignifiante, dans l'Aisne, nettement faible et dans l'Aube, généralement inférieure à la normale.

Dans l'ensemble du vignoble champenois, la sortie des raisins est somme toute excessivement irrégulière. D'une façon générale, les vignes, soumises à une taille tardive, présentent une végétation et une montre beaucoup plus faible que les vignes taillées normalement en février ou en mars. Ceci montre que si, exceptionnellement, la taille tardive peut permettre d'obtenir des résultats fort intéressants, la taille, exécutée à une époque normale, doit, d'une façon générale, être préférée.

Jusqu'alors les vignes sont demeurées saines. Contrairement à ce qui aurait paru assez normal, à la suite d'un hiver particulièrement pluvieux, la Chlorose demeure sagement cantonnée dans les contrées où on a coutume de constater sa présence chaque année.

Des taches jaunes de Mildiou ont été trouvées le 27 mai à Rueil, le 29 mai à Cumières et le 30 mai à Bouzy et dans l'Aube. Par suite d'une température défavorable à l'évolution de la maladie, la sortie des conidiophores a mis du temps à se produire et c'est seulement le 31 mai que les taches blanches ont fait leur apparition.

Bon nombre de viticulteurs s'apprêtent à effectuer un copieux sulfatage, dès qu'ils auront pu palisser les pousses, avant le début de la floraison.

Contre l'Oïdium, un premier soufrage a été exécuté, dans l'ensemble du vignoble, dès que les pousses ont atteint 15 à 20 centimètres de hauteur, une seconde application de soufre devant être faite au moment de la pleine fleur.

Le vol des papillons de Cochylis et d'Eudémis de première génération a pris fin d'une façon à peu près générale du 26 au 30 mai. Deux traitements insecticides ont été effectués dans la plupart des vignobles entre le 19 mai et le 1er juin. Beaucoup de propriétaires, qui, au cours des années précédentes, avaient pour ainsi dire renoncé à lutter contre les vers de la grappe avant la floraison, ont traité cette année leurs vignes avec le plus grand soin, avec le ferme espoir de voir les transactions reprendre lors de la prochaine vendange.

E. Moreau.

Nouvelles de Touraine

L'orage qui a éclaté le 17 mai dans la région de Vouvray a été d'une violence inouïe. Il a occasionné et sur cette commune, et sur Vernou sa toute proche voisine, de lourdes pertes.

Les pittoresques petites vallées qui coupent la falaise entre ces deux bourgs ont été littéralement noyées sous une avalanche d'eau et de boue qui a tout dévasté sur son passage, renversant des murs, faisant crouler des terrasses et

pénétrant, noyant les habitations placées en bordure des routes qui dévalent des coteaux. La puissance, la force de cette sorte de trombe ont été telles qu'il y a eu de nombreux éboulements, des glissements de terre et de rochers qui ont écrasé, enseveli des habitations fort heureusement inoccupées à cette heure du jour.

C'est miracle que l'on n'ait pas eu à déplorer de nombreux accidents de personnes. Deux seulement ont été très graves, dont un seul mortel.

L'orage a éclaté en un moment où tous les habitants sont hors de leurs demeures. S'il s'était produit la nuit, les victimes auraient été certainement très nombreuses. Il y aurait eu des noyés et des personnes prises sous les éboulements.

S'il n'y a eu que très peu de victimes, il faut par contre enregistrer de grosses pertes matérielles, d'autant plus pénibles qu'elles sont infligées aux sinistrés des orages de grêle des années 1930 et 1931, orages qui avaient anéanti complètement les récoltes et dévasté notre vignoble.

On peut évaluer les dommages dus à l'orage du 17 mai dernier à 850.000 fr. pour les particuliers de la commune de Vouvray ; à 1.250.000 fr. pour ceux de Vernou. La remise en état des chemins ruraux, vicinaux et de grande communication entraînera une dépense de plus de 1.500.000 fr.

Le vignoble entre les deux communes sinistrées est en grande partie établi sur un plateau argileux très légèrement incliné vers le sud, ayant de nombreuses déclivités formant de légères cuvettes. L'orage du 17 mai survenu à la suite d'une série de pluies abondantes qui avaient détrempé les terres et les avaient gorgées, a laissé pendant plusieurs jours l'eau stagner dans toutes les dépressions de ce plateau et y a entretenu une humidité qui a déterminé une violente attaque de Mildew que n'ont pu maîtriser des sulfatages incessants. Après six et même sept traitements à la bouillie bordelaise à 2 et 3 kg. de sulfate, on n'a pu arrêter complètement les progrès du Mildew de la grappe. Les trois quarts des grappes ont déjà disparu. Sauvera-t-on le reste ?

Nos vignerons se découragent devant une persistance si constante d'événements contre lesquels ils demeurent impuissants.

Le Mildew malheureusement ne s'est pas cantonné seulement sur une partie des coteaux de la région de Vouvray, il s'est montré et même développé sur tout l'ensemble de notre vignoble de Touraine. Plus ou moins. suivant la nature des terrains, mais en occasionnant presque partout des pertes sensibles surtout, évidemment, partout où l'humidité a été maintenue quelques jours au pied des ceps.

Le temps a été peu favorable à la vigne. Nous avons eu, en effet, de fréquents orages suivis de brusques refroidissements de température qui ont retardé et gêné la floraison en maints endroits, tout en favorisant le développement des vers de la grappe. La Cochylis et l'Eudémis (qui tend à remplacer la première) ont accompli leur œuvre habituelle dans beaucoup de nos plantiers de pinots. Les traitements à l'arséniate ne nous ayant pas donné des résultats très nets ces dernières années, les viticulteurs qui emploient les bouteilles arsenicales se font de plus en plus rares.

Ce qu'il y a malheureusement de très net et de certain, c'est que la récolte prochaine s'annonce dès maintenant comme devant être assez réduite. Impossible néanmoins de donner dès maintenant des pronostics précis sur l'importance et la qualité de la future récolte.

La vigne est plutôt en avance, la fleur est passée, mais comme les sorties ont été peu nombreuses et qu'il y a eu des attaques sérieuses de Mildew en maints endroits, les rendements seront très inégaux, quoique inférieurs, même dans les régions les mieux partagées, à ceux d'une bonne année moyenne. Les Cots sur le Cher ont coulé, les Groslots ont en maints endroits souffert du Mildew de la grappe. Tous les cépages ont plus ou moins souffert. Seul le Cabernet franc, le Breton, sort indemne de ces premières saisons, en son pays de Bourgueil est des environs, grâce à son sol légèrement sableux qui a préservé les vignes d'une humidité trop persistante. Les propriétaires de cette bienheureuse contrée se montrent satisfaits et de la préparation et de la tenue générale de leurs coteaux qui peuvent leur faire espérer de bons rendements.

Les transactions au vignoble sont nulles et les vins invendus de la toute petite récolte de l'an passé, quoique fort convenables, ne sont nullement demandés.

Ch. VAVASSEUR.

Etat du vignoble charentais

La récolte viticole d'une année est tributaire, non seulement des événements qui déterminent l'état physiologique et pathologique de la vigne l'année même considérée, mais aussi des circonstances qui ont présidé à son état l'année précédente et même plusieurs années antérieures.

C'est pourquoi, dès février dernier, ici même, je m'étais risqué à prédire que la récolte de 1937 avait beaucoup de chances d'être faible.

Aujourd'hui, que l'on voit les grappes formées, je constate que les apparences sont encore plus faibles que je n'avais prévu.

Sur les Folles Blanches et les Colombards, la sortie des raisins est à peu près normale, sans excès. Mais sur le Saint-Emilion, cépage dominant, seules les vieilles vignes, et celles qui n'ont souffert, en 36, ni de la Chlorose, ni des gelées d'octobre, sont passablement pourvues de grappes. Sur tous les autres Saint-Emilion, notamment en Grande et en Petite Champagne, il y a un manque très important de raisins. Certains pieds ne portent aucun fruit ; et ceux qui en ont le plus n'en comptent que la moitié du nombre habituel.

Ces grappes sont, en outre, nées trop loin de la base des sarments — plus loin qu'à l'ordinaire. Ce qui est d'un mauvais présage pour leur évolution.

Cependant, il n'y a pas eu de gelées de printemps et, depuis la moitié de mai, la température est favorable à la vigne. Temps chaud et sec — sauf des orages locaux — convenant parfaitement à la floraison, qui semble bien s'être passée sans Coulure.

Pas de maladies sérieuses. Mildiou rare, cantonné sur les lieux touchés par les orages. On se plaint un peu des vers de la grappe (Cochylis et Eudémis).

Peu d'Oïdium, jusqu'ici. Davantage de Chlorose, dans les sols crayeux.

Somme toute, considérée dans son ensemble, on est en présence, actuelle-

ment, fin juin, d'une petite récolte sur pied, qui se présente bien, laisse espérer de ne pas rencontrer trop d'embûches, nourrie par des vignes généralement saines, et qui promet de la qualité, si le temps ne se gâte pas.

Comme traitements d'été de la Chlorose, pulvériser sur les feuilles, 2 ou 3 fois à 5 ou 6 jours d'intervalle, une solution de sulfate de fer à 1 %, additionnée de 100 grammes par hectolitre d'acide citrique.

Dans les cas graves, on pratique ce que l'on appelle, en Charente, la « vaccination » des ceps malades. Cela consiste à pratiquer sur les bras de la vigne de petites plaies ouvertes, que l'on fait légèrement bâiller, et que l'on imbibe d'une solution de sulfate de fer à 10 %, avec, en plus, 1 % d'acide citrique.

Dans les deux cas, le rôle de l'acide citrique est de maintenir le fer à l'état soluble, en empêchant ou retardant son oxydation, et même de réduire à l'état ferreux le fer déjà oxydé.

Des essais, faits à la Fondation Fougerat, dès 1936, nous autorisent à affirmer que l'acide citrique assure et augmente l'efficacité du sulfate de fer.

Dissoudre de préférence le sulfate de fer dans la solution d'acide citrique, afin d'éviter tout commencement d'oxydation du sulfate de fer — surtout si l'on utilise de l'eau calcaire.

Les solutions simples de sulfate de fer doivent être préparées au moment de l'emploi, ou peu de temps avant, et plutôt avec de l'eau de pluie ou de l'eau le moins calcaire possible.

Si l'on utilise nos procédés à l'acide citrique, au contraire, les solutions gagnent à être préparées un ou deux jours à l'avance, pour donner à l'acide le temps de réduire le fer ferrique à l'état ferreux.

J.-L. Vidal,
directeur de l'Institut de Recherches viticoles de la Fondation Fougerat.

Ministère de l'Agriculture. — Station œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or). — Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station Œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or), du 19 au 24 juillet prochain.

Ces cours et exercices ont pour but :

1° De donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° De familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosage du sucre, d'alcool, des acidités, examen microscopique, etc.).

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être envoyées à l'avance au Directeur de la Station.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° $^1/_2$, 175 fr. et au-dessus ; 10°, 182 fr, et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 195 fr. Vin blanc supérieur, 215 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 235 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 260 fr. et au-dessus, 9° $^1/_2$ à 10°, 275 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 610 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 530 fr. ; Picolo, 640 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 925 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 950 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. – Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 15.500 à 17.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 8.000 ; 2es crus, 4.200 à 5.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2.500 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.500 à 4,500 fr. ; Graves, 3.200 à 4.200 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 2.800 à 4.000 fr. ; Graves, 2.600 à 3.100 fr.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 300 à 350 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 600 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 750 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 fr. Vins blancs de Blois. 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 fr. à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 650 à 700 fr. ; Gros plants, 350 à 450 fr. la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Rouges, de 10 fr. 50 à 11 fr. 75 le degré. Blancs de blancs 10 fr. 50 à 11 fr. ».

Midi. — *Nîmes (12 juillet 1937).* — *Cote officielle :* Rouge, 13 fr. » à 15 fr. ». Blancs, 14 fr. 50 à 15 fr. ; Clairettes, » fr. » à » fr. » ; Costières, 13 fr. 50 à 14 fr. 25 ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Vins de Café, 15 fr.

Montpellier (13 juillet). — Vins rouges 1936 à retirer 9° à 11°, » fr. » à à » fr. ». Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ». Rosés, » fr. » à » fr. » ; Vins de Café, » fr. » à » fr. ».

Béziers (9 juillet). - Récolte 1936 : Rouges, 13 fr. 75 à 15 fr. ». Rosés, 14 fr. 25 à 15 fr. ». Blancs, » fr. » à » fr. ».

Minervois (11 juillet). — Marché d'Olonzac, 13 fr. 75 à 15 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (10 juillet). — Vins rouges 8°5 à 11°, 13 fr. 50 à 14 fr. 75.

Carcassonne (10 juillet). — Vins rouges 8° à 11°, de 13 fr. 75 à 14 fr. 75.

Narbonne (8 juillet). — Vins rouges de 13 fr. 50 à 15 fr.

Sète (3 juillet). — Rouges, 13 fr. 50 à 15 fr. » ; Rosés, 14 fr. 25 à 15 fr. ». Blancs, 14 fr. 75 à 15 fr. 75.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 150 fr. » le quintal, orges, 113 fr. à 115 fr. ; escourgeons, 108 fr. à 121 ; maïs, 112 fr. à 115 fr. ; seigle, 117 fr. » à 121 fr. » ; sarrasin, 97 fr. à 101 fr. ; avoine, 110 fr. » à 114 fr. ». — Sons, 52 à 57 fr. — Recoupettes, 52 à 56 fr.

Pommes de terre nouvelles. — Hollande, de 60 à 120 fr., Sterling, 50 à 65 fr. ; Nouvelles d Algérie, 120 à 140 fr. ; du Midi, 90 à 110 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 165 fr. à 205 fr. ; paille d'avoine, de 180 fr à 220 fr. ; paille de seigle, 160 à 200 fr. ; luzerne, 170 fr. à 250 fr. ; foin, 170 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 480 à 680 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 fr. à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, 92 fr. les 100 kgs ; supérieur. 95 fr. ; d'arachides rufisques extra blancs surazotés, 94 fr. ; de palmistes, 76 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 279 fr. à 280 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 19 fr. ». — Veau, 8 fr. 50 à 16 fr. ». — Mouton, 6 fr à 34 fr. ». — Demi-Porc, 11 fr. à 12 fr. 30. — Longe, 14 fr. 50 à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg, — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse. 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (riche), 14 fr. 80 ; sulfate de potasse 46 %. 80 fr. 20 ; chlorure de potassium 49 % 59 fr. ». — *Engrais azotés :* Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 13,5 % d'azote de 93 fr. » à 97 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. 50 à 89 fr. 50 les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 91 fr. 50 à 95 fr. 50. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 75 à 36 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50. - **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 fr. à 103 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), 1 unité 12 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 9 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 113 fr. » ; trituré, 91 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 284 à » fr. les 100 kgs ; Verdet, 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** 1/2 éteinte, 62 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 53 fr. 75 (départ usine) **les 100 kilos**. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 250 à 550 fr. — Amandes vertes, 300 à 700 fr. — Abricots, 650 à 1.000 fr. — Poires de choix, 900 à 1.200 fr. ; communes, 50 à 200 fr. — Pommes choix, 350 à 750 fr. — Pommes communes, 80 à 250 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Pêches, 200 à 650 fr. — Cassis, 200 à 380 fr. — Figues, 400 à 550 fr. — Groseilles, 300 à 360 fr. — Cerises, 500 à 850 fr. — Fraises, 350 à 800 fr. — Prunes d'Algérie, 350 à 700 fr. — Reine-Claude, 600 à 900 fr. — Raisin d'Algérie, 500 à 650 fr. — Framboises, 600 à 1.000 fr. — Aubergines, 60 à 90 fr. — Choux nouveaux, 60 à 120 fr. — Artichauts, 35 à 100 fr. — Choux-fleurs, 175 à 350 fr. — Oseille, 80 à 120 fr. — Epinards, 200 à 270 fr. — Tomates du Midi, 140 à 220 fr. — Oignons, 170 à 210 fr. — Poireaux, 50 à 140 fr. les 100 bottes. — Laitues, 50 à 100 fr. le 100. — Haricots verts du Midi, 120 à 220 fr. — Carottes nouvelles, 200 à 400 fr. — Cèpes, 1400 à 1800 fr. — Pois verts de Paris, 150 à 250 fr. — Fèves, 100 à 150 fr. — Melons de Nantes, 5 à 18 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.